



## Les menus du 28 mai au 22 juin 2018



*Les enfants de l'ALAE de Vic La Gardiole ont travaillé sur la "coupe du monde de foot" Ainsi ils ont trouvé des plats typiques des pays participants.*

**Régime sans lait et produits laitiers de vache**

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 28 mai au 1er juin  semaine 22	<b>Menu alternatif</b> <b>Maroc</b> Tomate Tajine sans viande Boulghour Compote BIO Chamonix orange	Pizza au chèvre Brochette de dinde / ketchup Mélimélo de haricots Fruit de saison BIO	Taboulé Saucisse <b>PL</b> Purée crecy (carottes BIO) sans lait Fruit de saison  G : yaourt aromatisé/ plumetis	<b>Russie</b> Salade verte Bœuf (BIO)strogonoff sans crème Tagliatelles sans beurre Fruit	Carottes BIO râpées Seiche provençale Riz aux moules Compote
Du 4 au 8 juin  semaine 23	Salade composée (maïs, H. verts, féta, olives, croûtons) Jambon LR Selles sur cher (chèvre) Fruit de saison BIO	Melon charentais Blanquette de veau <b>PL</b> sans crème Riz BIO créole Compote	<b>Portugal</b> Pain bagnat (salade, tomate, jambon) Chips Chausson aux pommes  G : pain / chocolat / banane	Salade de pâtes BIO Rabas Chou fleur nature Fruit de saison	<b>Allemagne</b> Kartoffelsalat Rôti de dindonneau Poellée ratatouille Bûche de chèvre BIO Fruit de saison <b>Pain complet</b>
Du 11 au 15 juin  semaine 24	Concombre BIO vinaigrette Parmentier sans lait de saumon Compote	Macédoine mayonnaise Bœuf BIO bourguignon Courgettes et PdeT sautées sans beurre Fruit de saison	Betteraves / maïs Tomate farcie Boulghour BIO Fruit de saison  G : compote / palmitos	Pizza au chèvre Poulet <b>LR</b> Petits pois sans beurre Bleu de brebis BIO Fruit de saison	<b>Menu alternatif</b> Chiffonade iceberg / croûtons Tagliatelles sauce tomate Crumble aux pommes sans beurre
Du 18 au 22 juin  semaine 25	<b>Sénégal</b> Melon charentais Jambon <b>LR</b> Purée de patate douce sans beurre Compote	<b>Espagne</b> Salade mélangée BIO Paella garnie (dinde, seiche, moules) Fruit	Salade niçoise (PdeT, H. verts, tomate, œuf dur, thon, olives)  Pizza au chèvre plat Fruit G : Pain / chocolat / compote	Pois chiches Rôti de veau <b>PL</b> Poellée ratatouille Crotin de chavignol Fruit de saison BIO <b>Pain aux céréales</b>	<b>Croatie</b> Paté de campagne Lotte à la tomate et romarin Jardinière de légumes sans beurre Fruit de saison

**SV** : Sans viande

**SP** : Sans porc

**PL** Produit Local



**LR** : Label Rouge

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**SdeF** : Sud de France



**BIO** Produit issu de l'agriculture biologique



**MSC** : Ecolabel pêche durable

*NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés*